

だい  
第 **5** か  
課

どんなお店がいいですか？  
みせ



おすすめのレストランがありますか？ どんなお店ですか？  
Do you have a recommended restaurant? What kind of place is it?



**1.** タブレット注文  
ちゅうもん

Can-do  
14

A2

いんしょくてん ちゅうもんよう 食べ物や飲み物を注文することができる。  
Can order food and drinks using the order tablet in a restaurant.

**1** はじめに、考えましょう。  
かんが

First, think about it.

レストランで、どのように注文しますか。タブレットやスマホで注文したことはありますか。  
ちゅうもん ちゅうもん

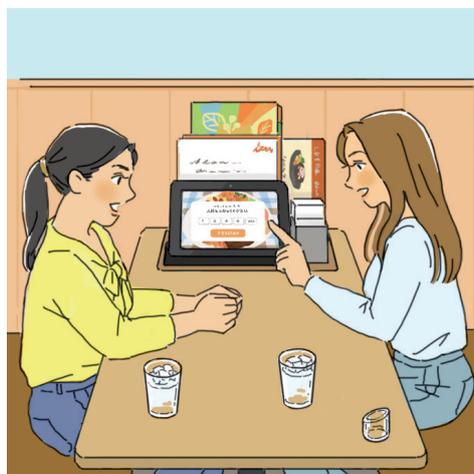
How do you order at restaurants? Have you ever ordered using a tablet or smartphone?

**2** 注文用タブレットで注文しましょう。  
ちゅうもんよう ちゅうもん

Order using a tablet menu.

▶ ふたり 2人でファミリーレストランにきました。席で注文用タブレットを見えています。  
き せき ちゅうもんよう み

You have come to a family restaurant with another person. You are looking at the tablet menu at your table.



第5課 | どんなお店がいいですか？

(1) <sup>ちゅうもん</sup>注文する<sup>じゅんび</sup>準備をしましょう。

Prepare to order.

■ <sup>ちゅうもんよう</sup>注文用タブレットの<sup>さいしょ</sup>最初の<sup>がめん</sup>画面です。 This is the first screen of the tablet menu.

どの<sup>じゅんばん</sup>順番でどこをタップしますか。 In what order and where do you tap?



第5課 | どんなお店がいいですか？

(2) 注文しましょう。

Order.

**料理を探す画面です。** This is the screen for searching for dishes.

① - ④を注文するとき、どこをタップしますか。 Where do you tap when ordering dishes ①-④?

① ラーメン



② ハンバーグ



③ フライドポテト



④ パフェ



**大切なことば**

めん 麺 noodles | わしょく 和食 Japanese food | どん/どんぶり 丼 rice bowl | パスタ pasta | サイドメニュー side menu  
も かえ 持ち帰り takeout

## 第5課 どんなお店がいいですか？

にくりょうり ちゅうもんがめん  
 ■ 「肉料理」の注文画面です。 This is the "meat dishes" ordering screen.

わふう ちゅうもん  
 「和風ハンバーグ」を注文するとき、どこをタップしますか。  
 Where do you tap when ordering "Japanese-style hamburger?"



デミグラス demi-glace sauce | 和風 Japanese style | サーロイン sirloin | ステーキ steak  
 ミックスグリル mixed grill

■ オプションの注文画面です。 This is the options ordering screen.

① - ③のときは、どこをタップしますか。 Where do you tap in situations ①-③?

① ライスは注文しない Do not order rice

② 普通サイズのライス頼む Order regular size rice

③ 小さいサイズのライスとみそ汁頼む Order small size rice and miso soup

**和風ハンバーグ**

ご一緒にいかがですか？

ライスなし		パン	250円
ライス	200円	ライス&みそ汁	300円
大盛りライス	250円	大盛りライス&みそ汁	350円
少なめライス	170円	少なめライス&みそ汁	270円

キャンセル      前へ      次へ      OK



ライス rice | 少なめ small amount | キャンセル cancel

## 第5課 どんなお店がいいですか？

さいご がめん  
最後の画面です。 This is the final screen.

このあと、どこをタップしますか。 Where do you tap next?

下記の内容でよろしければ注文を送信してください

商品	価格(税込)	数量	小計(税込)
 和風ハンバーグ	850円	1	850円
 ライス & みそ汁	300円	1	300円
 ラーメン	870円	1	870円
 ドリンクバー	220円	2	440円
<a href="#">戻る</a>		<a href="#">注文を送信する</a> 合計 <b>2,460円(税込)</b>	

 大切なことば

かき 下記 below | ないよう 内容 content | そうしん 送信する send | ぜいこみ 税込 tax included | すうりょう 数量 quantity

しょうけい 小計 subtotal | ドリンクバー self-service free-refill drink | ごうけい 合計 total

## 第5課 どんなお店がいいですか？

## (3) そのほかの機能を使ってみましょう。

Try using other functions.

■ 「料理を探す画面」をもういちど見ましょう。 Look at the "searching for dishes screen" again.

① - ④のとき、どこをタップしますか。

Where do you tap in situations ①-④?

① これまで注文したものと金額を確認するとき

When you want to check the items you have ordered and the amount

② 店員を呼ぶとき

When you want to call a staff member

③ 自分がアレルギーを持っている材料が入っているかどうかを調べるとき

When you want to check if a dish contains ingredients you are allergic to

④ 言語を変えるとき

When you want to change the language



アレルギー allergen | 注文履歴 order history

第5課 5 どんなお店がいいですか？



## 2. 本場の辛さにしてくれます

Can-do 15

B1

日本にある、自分の国／出身地の料理が食べられるレストランについて、どんな店か、何が食べられるかなど、くわしい情報やすすめる理由について友人に話すことができる。  
 Can talk to a friend about a restaurant in Japan where you can eat the cuisine of your home country/region, including detailed information and reasons why you recommend it, such as what sort of restaurant it is and what you can eat.

### 1 会話を聞きましょう。

Listen to the dialog.

▶ 山本さんが、タイ出身のナパーさんに、おすすめのタイ料理の店を聞いています。

Yamamoto-san is asking Napha-san, who is from Thailand, to recommend a Thai restaurant.

(1) はじめに、スクリプトを見ないで会話を聞きましょう。山本さんは、どんなタイ料理の店に

行きたいと言っていますか。言っている条件にチェック✓をつけましょう。🔊 05-01

First, listen to the dialog without looking at the script. What kind of Thai restaurant does Yamamoto-san say she would like to go to? Put a check mark where appropriate.

- 高級な店
- あまり高くない
- チェーン店
- 雰囲気がいい
- 1人でも入りやすい
- お酒が飲める
- 本物のタイ料理

(2) もういちど聞きましょう。ナパーさんは、おすすめの店について、どう言っていますか。( )に

ことばを書きましょう。🔊 05-01

Listen to the dialog again. What does Napha-san say about the recommended restaurant? Fill in the blanks.

1. 店の名前と場所	名前：イサーン 場所：十条
2. どんな店か	居酒屋 カウンターがある… ( ) タイ料理が食べられる
3. 値段	どの料理もだいたい ( ) ぐらい
4. どんな料理が食べられるか	ソムタムやトムヤムクン… ( ) タイ料理 サイウア…地方の料理
5. 味	本格的 あまり ( ) していない → 頼めば本場の辛さにしてくれる
6. おすすめのメニュー	タイの焼酎
7. 雰囲気	お母さんがおしゃべり → ( ) 雰囲気

## (3) スクリプトを見ながら聞きましょう。🔊 05-01

Listen to the dialog again. This time, follow along with the script.

- やまもと 山本： ナパーさん、この辺で、いいタイ料理のお店、知らない？
- ナパー： タイ料理ですか？ そうですね、いくつか知ってますよ。  
チェーン店もあるし、ちょっと高級な店もあるし、どんなお店がいいですか？
- やまもと 山本： うーん、あまり高なくて、でも本物のタイ料理が食べられるところがいいかな。  
あと、お酒が飲めて、雰囲気がよくて、1人でも入りやすいところ。
- ナパー： じゃあ、十条にある、イサーンというお店がおすすめです。  
居酒屋なんですけど、カウンターがあって、気軽にタイ料理が食べられます。
- やまもと 山本： 居酒屋？ へー。安い？
- ナパー： そうですね、どの料理もだいたい600円ぐらいです。
- やまもと 山本： けっこう安いねー。どんな料理があるの？
- ナパー： ソムタムとか、トムヤムクンとか、有名なタイ料理はだいたいありますよ。  
あと、サイウアとか地方の料理も食べられます。
- やまもと 山本： サイウア？
- ナパー： ソーセージみたいな料理で、タイの北部の名物です。
- やまもと 山本： へー。味は本格的？
- ナパー： はい、辛い料理は、日本人に合わせて、あまり辛くしていないんですが、  
「タイの辛さでお願いします」って頼めば、本場の辛さにしてくれます。
- やまもと 山本： そうなんだ。いいね。おすすめは？
- ナパー： そうですねえ、おすすめは、タイのお酒です。タイのビールもありますが、  
何でしたっけ、お米から作る、透明で、ちょっと強いお酒……。
- やまもと 山本： 焼酎？
- ナパー： はい、焼酎です。タイのお米から作った焼酎で、ほかのタイ料理のレストランと  
比べて、あまり高くない値段で飲むことができます。
- やまもと 山本： タイの焼酎か。飲んでみたいな。
- ナパー： タイ人の親子がやっていて、お母さんはけっこうおしゃべりなので、  
楽しい雰囲気です。ほかのお客さんとも気軽にしゃべりもできますし。
- やまもと 山本： へー。行ってみたいくなってきた。くわしい場所とか教えて。



サイウア

ナパー：はい、今、リンクを送りますね。あまり飲みすぎないようにしてくださいね。

山本：あはは、気をつけなきゃ。

ほくぶ 北部 northern | とうめい 透明(な) clear | おやこ 親子 parent and child



### かたち ちゅうもく 形に注目

(1) 音声おんせいを聞いて、き\_\_\_\_\_にことばかを書きましょう。 05-02 05-03  
Listen to the recording and fill in the blanks.

(サイウアは) ソーセージ\_\_\_\_\_料理りょうりで、タイの北部ほくぶの名物めいぶつです。

! 似にているものを言うとき、どんな形かたちを使つかっていましたか。 → 文法ノート①  
What expression was used to talk about similar things?

から 料理りょうりは、日本にほんじん人に合あわせて、あまり辛からくしていないんですが、  
「タイの\_\_\_\_\_でお願いします」って頼たのめば、本場ほんばの\_\_\_\_\_にしてくれます。

! 「辛からさ」と「辛からい」は、どう違ちがうと思おもいますか。 → 文法ノート②  
What do you think is the difference between 辛からさ and 辛からい?

(2) 形かたちに注ちゅう目もくして、会かい話わをもういちど聞ききましょう。 05-01  
Focus on the expressions used and listen to the dialog again.

ちゅうもく  
ストラテジーに注目



おも だ たんご とくちょう い しつもん  
思い出せない単語の特徴を言って質問する

Asking questions about words you cannot remember by describing their characteristics

おんせい き  
音声を聞きましょう。  05-04  
Listen to the recording.

ナパー：<sup>なん</sup>何でしたっけ、<sup>こめ</sup>お米から<sup>つく</sup>作る、<sup>とうめい</sup>透明で、<sup>つよ</sup>ちょっと<sup>さけ</sup>強いお酒……。

やまもと  
山本：<sup>しょうちゅう</sup>焼酎？

ナパー：<sup>しょうちゅう</sup>はい、<sup>しょうちゅう</sup>焼酎です。

 <sup>しょうちゅう</sup>「焼酎」ということばが思い出せないとき、<sup>おも だ</sup>ナパーさんはどうしましたか。  
What did Napha-san do when she could not remember the word <sup>しょうちゅう</sup>焼酎?

つぎ  
次のことばが思い出せないとき、<sup>い</sup>どう言ったらいいですか。  
What should you say when you cannot remember the following words?

1. <sup>なっとう</sup>「納豆」



2. 「わさび」



3. <sup>ちやわんむ</sup>「茶碗蒸し」



## 第5課 どんなお店がいいですか？

## 2 おすすめのレストランについて話す練習をしましょう。

Practice talking about a recommended restaurant.

この辺で、いいタイ料理の店って、ありますか？

1. 店の名前と場所  
Restaurant name and location

十条にある、イサーンというお店がおすすめです。

2. どんない店か  
What kind of restaurant it is

居酒屋なんですけど、  
カウンターがあって、気軽にタイ料理が食べられます。

安いですか？

3. 値段  
Price

どの料理もだいたい600円ぐらいです。

どんな料理が食べられるんですか？

4. どんない料理が食べられるか  
What kinds of dishes are available

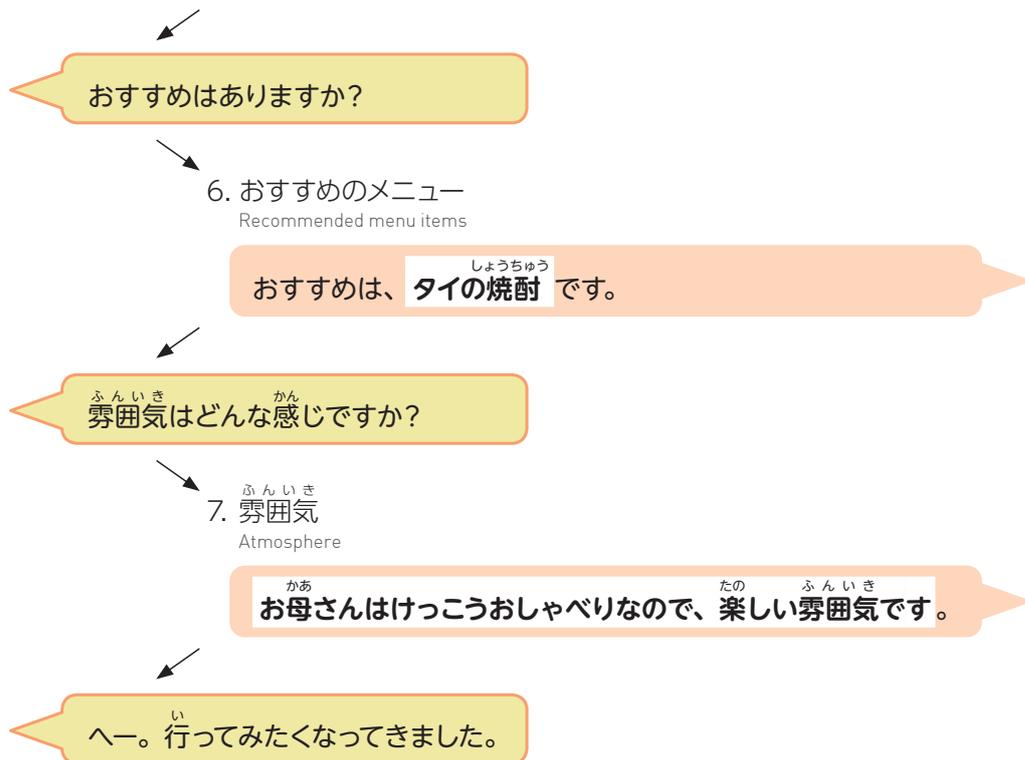
ソムタムとか、トムヤムクンとか、有名なタイ料理はだいたいありますよ。  
あと、サイウアとか地方の料理も食べられます。

味は？

5. 味  
Taste

味は本格的です。  
辛い料理は、日本人に合わせて、あまり辛くしていないんですが、  
頼めば、本場の辛さにしてくれます。

第5課 | どんなお店がいいですか？



(1) 構成に注目して、会話を聞きましょう。🔊 05-05  
Listen to the dialog while focusing on the structure.

(2) シャドーイングしましょう。🔊 05-05  
Shadow the dialog.

(3) 下のメモを見ながら、ペアで練習しましょう。  
Look at the notes below and practice in pairs.

1. 店の名前と場所	名前：イサーン      場所：十条
2. どんない店か	居酒屋 カウンターがある…気軽にタイ料理が食べられる
3. 値段	どの料理もだいたい600円ぐらい
4. どんない料理が食べられるか	ソムタムやトムヤムクン…有名なタイ料理 サイウア…地方の料理
5. 味	本格的 あまり辛くしていない → 頼めば本場の辛さにしてくれる
6. おすすめのメニュー	タイの焼酎
7. 雰囲気	お母さんがおしゃべり → 楽しい雰囲気

## 第5課 どんなお店がいいですか？

3 おすすめのレストランについて、<sup>すこ</sup>少しくわしく<sup>はな</sup>話しましょう。

Talk in some detail about a recommended restaurant.

- (1) はじめに、<sup>しょうかい</sup>紹介するレストランを<sup>き</sup>決めて、<sup>はな</sup>話す内容を<sup>ないよう</sup>メモしましょう。自分の<sup>じぶん</sup>国/<sup>くに</sup>出身地の<sup>しょうり</sup>料理が<sup>た</sup>食べられるレストランでもいいですし、それ<sup>いがい</sup>以外のレストランでもいいです。1-7のすべてを<sup>かんが</sup>考えなくてもいいですし、1-7以外で<sup>いがい</sup>紹介したいポイントがあれば、<sup>じゆう</sup>自由に<sup>つ</sup>付け<sup>くわ</sup>加えてもいいです。

First, decide which restaurant to introduce and take notes about what to say. It can be a restaurant that serves cuisine from your country/hometown, or any other restaurant. You do not need to fill in all items 1-7, and you can freely add other points you want to introduce beyond 1-7.

1. <sup>みせ</sup> 店の名前と <sup>ばしょ</sup> 場所	
2. <sup>みせ</sup> どんな店か	
3. <sup>ねだん</sup> 値段	
4. <sup>しょうり</sup> どんな料理が <sup>た</sup> 食べられるか	
5. <sup>あじ</sup> 味	
6. おすすめのメニュー	
7. <sup>ふんいき</sup> 雰囲気	
それ <sup>いがい</sup> 以外のポイント	

- (2) おすすめのレストランを<sup>とも</sup>友だちに<sup>しょうかい</sup>紹介しましょう。メモを<sup>み</sup>見ないで<sup>はな</sup>話せる人は、<sup>ひと</sup>見ないで<sup>み</sup>話しましょう。

Introduce a recommended restaurant to your friend. If you are able to speak without looking at your notes, please do so.



### 3. おなかいっぱい！

Can-do  
16

A2

SNS に、自分の行った飲食店の感想を簡単に書き込むことができる。  
Can write a simple post on social media about a restaurant you went to.

#### 1 最近、自分が行った飲食店について書きましょう。

Write about a restaurant you have visited recently.

#### ▶ 友達と行った飲食店の感想を SNS に書き込みます。

Writing on social media about impressions of a restaurant visited with friends.

れい  
(例)

#### (1) 右の例を読みましょう。

Read the example post.

##### 1. 何のお店に行きましたか。

What kind of restaurant did they go to?

##### 2. お店で、何を食べましたか。

どうでしたか。

What did they eat at the restaurant?  
How was it?

16:00



Lucile\_fr1789\_xxx

月島もんじゃ風雅



❤️ 2



今日は友達と月島でもんじゃ焼きを食べてきました！お好み焼きは食べたことあるけど、もんじゃは、初めて！

私は一番人気の「もち明太子もんじゃ」を注文。店員さんとじゃんけん👊👌👉して、勝った！じゃんけんに勝ったら、トッピングが1つ無料サービスだったので、チーズを選びました。

もんじゃは、店員さんが作ってくれました。明太子が少し少なかったけど、キャベツもたくさん入っていて、すごくおいしかったです。もんじゃ焼きのほかに、お好み焼きも焼きそばも食べました。おなかいっぱい！

ごちそうさまでした。また行きたい❤️

7時間前

## 第5課 | どんなお店がいいですか？

もんじゃ焼き (もんじゃ) monjayaki/monja (savory pancake) | 明太子 めんたいこ spicy cod roe

じゃんけん rock-paper-scissors | トッピング toppings | キャベツ cabbage

- (2) 最近、自分が行った飲食店について、何を食べたか、どうだったかを書きましょう。  
できれば、写真も準備しましょう。

Write about a restaurant you visited recently, what you ate, and how it was. If possible, prepare a photo as well.

- 2 クラスのほかの人が書いたものを読んで、コメントをつけましょう。  
Read the post written by other people in the class and write your comments.



## 4. しもつかれ、知らないですか？

Can-do 17

B1

きょうどりょうり しぶん し りょうり しょうかい き つく かた ゆらい  
郷土料理など自分が知らない料理についての紹介を聞いて、作り方や由来など、だいたいの  
内容を理解することができる。

Can listen to an explanation about unfamiliar foods, such as local cuisine, and more or less understand what is said, such as cooking methods and origins.

### 1 はじめに、<sup>しゃしん</sup> 写真を見て<sup>かんが</sup> 考えましょう。

First, look at the photos and think.

① - ④の<sup>りょうり</sup>料理は、<sup>りょうり</sup>どんな料理だと<sup>おも</sup>思いますか。

What kind of dishes do you think ①-④ are?

①



②



③



④



第5課 どんなお店がいいですか？

2 会話を聞きましょう。

Listen to the dialogs.

▶ 郷土料理について、4人の人が説明しています。

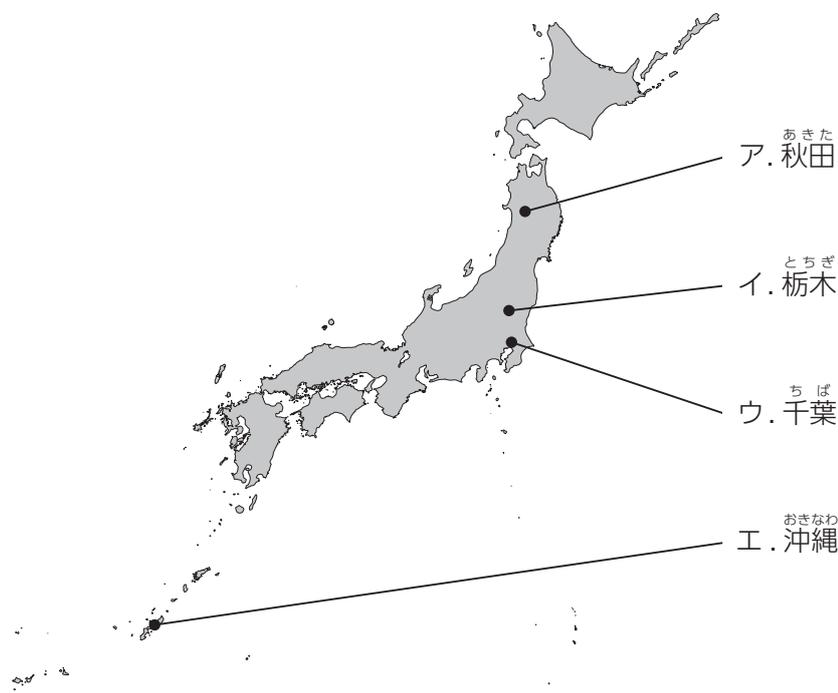
Four people are each talking about local dishes.

(1) 料理の名前は何ですか。a-dから選びましょう。

また、それはどこの料理ですか。地図のアーエから選びましょう。

What are the names of the dishes? Choose from a-d. Also, where are these dishes from? Choose from regions ア-エ on the map.

- a. みそピーナツ      b. ドウル天      c. きりたんぽ      d. しもつかれ

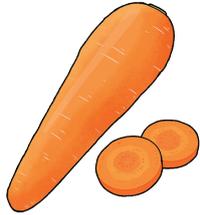


	<p>① 知人の家で 05-06</p>	<p>② 居酒屋で 05-07</p>	<p>③ 寮の食堂で 05-08</p>	<p>④ 友だちの家で 05-09</p>
料理の名前				
どこの料理？				

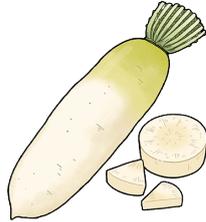
第5課 どんなお店がいいですか？

(2) もういちど聞きましょう。その料理は、何を使って作りますか。材料を a-m から選びましょう。  
Listen to the dialogs again. What ingredients are used to make these dishes? Choose from a-m.

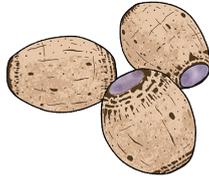
a. ニンジン



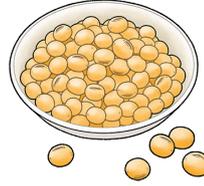
b. ダイコン



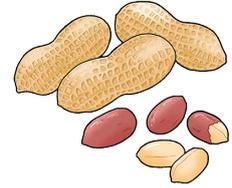
c. 芋 (田芋)



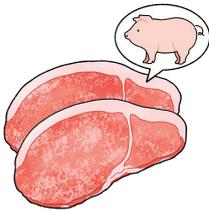
d. 大豆



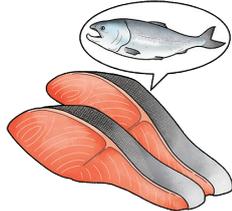
e. ピーナッツ



f. 豚肉



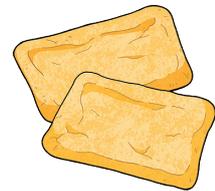
g. サケ



h. 米



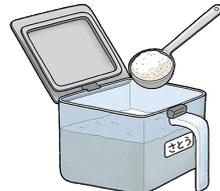
i. 油揚げ



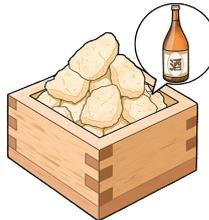
j. みそ



k. 砂糖



l. 酒粕



m. だし



	① 05-06	② 05-07	③ 05-08	④ 05-09
ざいりょう材料		, ,	, , , , ,	, ,

(3) もういちど聞きましょう。その料理について、作り方や食べ方など、ほかにどんなことを言っていますか。( ) にことばを書きましょう。

Listen to the dialogs again. What else do they say about these dishes, such as how to prepare or eat them? Fill in the blanks.

	① 05-06	② 05-07	③ 05-08	④ 05-09
そのほか	<ul style="list-style-type: none"> <li>お米をつぶして棒のまわりにつけて、( ) してから焼く</li> <li>( ) とポロポロになる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ドゥルワカシーを丸めて、油で( ) た料理</li> <li>( ) にも合う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>お正月や節分の残り物を( ) て作る冬の料理</li> <li>栄養もあって( )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>おつまみにもなるし、( ) にのせて食べてもいい</li> <li>( ) のころから、よく食べていた</li> </ul>

## 第5課 どんなお店がいいですか？

## (4) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。🔊 05-06 ~ 🔊 05-09

Check the words and listen to the dialogs again.

- ① 鍋 hot pot | ちくわ chikuwa (fishcake) | 自治体 local government | ふるさと納税 hometown tax donation  
 つける(火をつける) light (light a fire) | 煮える boil
- ② めずらしい unusual | ~ばかり only
- ③ アジフライ fried horse mackerel | できている be made of | おろす grate  
 味を付ける season | 特徴的(な) characteristic | 勇気 courage
- ④ みそ漬け miso-pickled | 味つけ seasoning | ~として as~ | ソウルフード soul food  
 給食 school lunch | 癖になる be addictive

かたち ちゅうもく  
形に注目

## (1) 音声を聞いて、\_\_\_\_\_にことばを書きましょう。🔊 05-10

Listen to the recording and fill in the blanks.

これをさらに丸めて、油で揚げた\_\_\_\_\_が、ドゥル天なんですよ。

それ、千葉県で有名な\_\_\_\_\_だよな？

❗ 「やつ」をほかのことばで置き換えるとしたら、どんなことばですか。➡ 文法ノート ③

If you were to replace やつ with another word, what word would it be?

## (2) 形に注目して、②④の会話をもういちど聞きましょう。🔊 05-07 🔊 05-09

Focus on the expressions used and listen to the dialogs ② and ④ again.

ストラテジーに注目



ことばの一部をくり返して聞き返す

Asking for clarification by repeating part of what was said

おんせい き  
音声を聞きましょう。  05-11

Listen to the recording.

A: あ、これは、きりたんぽ。あきた りょうり  
秋田の料理です。

B: え? きりたん……?

A: きりたんぽ。

A: これは、ドゥル天です。ドゥルワカシーのてんぶら。

B: え? ドゥル……?

A: ドゥルワカシー。

 ことばが聞き取れなかったとき、どうしていましたか。

What did they do when they could not catch a word?

ちょうかい  
聴解スクリプト

## 4. しもつかれ、知らないですか？

① 05-06

A：今日は、お鍋にしましたよ。冬はやっぱり鍋ですね。

B：わあ！ おいしそうですね！ でも、その白いの、何ですか？  
ちくわじゃないですよ？

C：あ、これは、きりたんぼ。秋田の料理です。

B：え？ きりたんぼ……？

C：きりたんぼ。この間、秋田の自治体に、ふるさと納税をして、そのお礼に  
もらったんですよ。だから、今日はきりたんぼ鍋です。

B：へー、きりたんぼ、ですか？ 材料は、何ですか？

C：お米から作るんです。お米をつぶして、棒のまわりにつけて固めてから、  
焼いた料理です。

B：じゃあ、きりたんぼは、お餅ですか？

C：まあ、ちょっと似てるかもしれませんがね。

A：じゃあ、今、お鍋に火をつけますね。……これで、お鍋が煮えたら、  
きりたんぼを入れて食べるんです。でも、あまり煮すぎると、  
ポロポロになっちゃうから、注意してくださいね。

B：はい。

② 05-07

A：じゃ、<sup>かんぱい</sup>乾杯しましょう。かんぱ〜い！全員：<sup>ぜんいん</sup>かんぱ〜い！B：ここ、<sup>おきなわりょうり</sup>沖縄料理のお店ですよね？ <sup>わたし</sup>私、<sup>おきなわ</sup>沖縄の料理、はじめてなんです。

A：そうですか。めずらしいでしょう？

B：ええ。はじめて見るものばかりです。これは<sup>なん</sup>何ですか？

この、コロッケみたいなの。

A：これは、<sup>てん</sup>ドゥル天です。ドゥルワカシーの<sup>てん</sup>天がら。

B：え？ ドゥル……？

A：ドゥルワカシー。ドゥルワカシーは、<sup>ターンム</sup>田芋って<sup>おきなわ</sup>いう<sup>いも</sup>沖縄の芋をつぶして……。

B：ターンム、ですか？

A：そう。<sup>た</sup>田<sup>いも</sup>んぼの<sup>か</sup>芋と書いて、<sup>ターンム</sup>田芋。

B：へー。

A：これをつぶして、<sup>ぶたにく</sup>豚肉とか、<sup>ま</sup>だしとかと<sup>つく</sup>混ぜて作るのが、ドゥルワカシー。  
で、これをさらに<sup>まる</sup>丸めて、<sup>あぶら</sup>油で<sup>あ</sup>揚げたやつが、<sup>てん</sup>ドゥル天なんですよ。  
<sup>た</sup>食べてみてください。B：はい、いただきます。あ、おいしいですね。<sup>ほんとう</sup>本当にコロッケみたい。A：<sup>さけ</sup>お酒にも<sup>あ</sup>合うんですよ。B：じゃあ、もう<sup>ひと</sup>1つ、<sup>た</sup>食べてもいいですか？

A：ははは、どうぞ。

③ 05-08

A: 今日も、どれもおいしそうですね。阿久津さんは、何にしますか？

B: 私は、今日はアジフライにします。ビマルさんは？

A: 私は、ハンバーグにします。あれ、このおかずは、何ですか？

「しもつかれ」って書いてありますが。

B: しもつかれ、知らないですか？ ここ栃木では、よく食べる料理ですよ。

A: そうなんですか。はじめて見ました。何でできていますか？

B: しもつかれは、ニンジンやダイコンをおろしたものに、えっと、サケとか、あと、大豆や油揚げとかを混ぜて作るんです。

A: へー。

B: 酒粕で味をつけるのが、ちょっと特徴的ですね。

A: そうなんですか。見ただけでは、何でできているか、ぜんぜんわかりませんね。

B: そうですね。見た目はあまりおいしそうじゃないかもしれませんが。

しもつかれは、もともとはお正月に食べたサケの頭や、節分の大豆とかの、残り物を混ぜて作る料理だったんですよ。だから、冬の料理でした。

でも今は、一年中スーパーで売ってますけどね。栄養もあって体にいいんですよ。

A: そうなんですか。

B: 食べてみますか？

A: うーん、じゃあ、食べてみます。ちょっと勇気がいられますね……。

④ 05-09

A：はい、私は、焼き鳥とコロッケ、買ってきた。

B：私は、枝豆とか、唐揚げとか。どうぞ。

C：ぼくは、これを持って来ました。

D：何ですか？ それ。

C：みそピーナッツです。「みそピー」とか呼ぶこともあります。

B：あ、それ、千葉県で有名なやつだね？

A：知らないなあ。ピーナッツのみそ漬け？

C：ちょっと違いますね。この、ピーナッツのまわりのみそは、砂糖を入れて、甘く味つけがしてあるんです。

D：え、甘いんですか？

C：はい。おいしいですよ。そのまま、おつまみとして食べてもいいし、ご飯にのせて食べる人もいます。

D：へー。

C：このみそピーナッツは、千葉のソウルフードとも呼ばれています。ぼくは出身が千葉なんですけど、子どものころから、よく食べていました。給食にも出てきましたよ。

D：そうなんですか。じゃあ、ちょっといただきます。あ、おいしい！

C：でしよう？

D：なるほど。これは、止まらなくなりますね。癖になる味です！

## 第5課 どんなお店がいいですか？

かん  
漢 じ  
字 の こと ば

## 1 読んで、意味を確認しましょう。

Read and check the meaning of the following kanji.

ちゅうもん りれき 注文履歴	注文履歴	注文履歴	そうしん 送信する	送信する	送信する
も かえ 持ち帰り	持ち帰り	持ち帰り	ま 混ぜる	混ぜる	混ぜる
ぜいこみ 税込	税込	税込	かた 固める	固める	固める
おおも 大盛り	大盛り	大盛り	まる 丸める	丸める	丸める
めん 麺	麺	麺	に 煮る	煮る	煮る

## 2 \_\_\_\_\_の漢字に注意して読みましょう。

Read the following and pay careful attention to the kanji with \_\_\_\_\_.

- ① 注文が送信されたか確認するときは、注文履歴を見ればわかります。
- ② 麺の持ち帰りはできません。
- ③ ご飯の大盛りは、税込250円です。
- ④ きりたんぽは、お米を棒のまわりにつけて固めてから焼きます。
- ⑤ この魚は、煮て食べるとおいしいです。
- ⑥ まず、材料を混ぜてから、それを丸めます。

## 3 上の \_\_\_\_\_のことばを、キーボードやスマートフォンで入力しましょう。

Enter the words with \_\_\_\_\_ above using a keyboard or smartphone.

ぶんぼう  
文法ノート

①

## N1 みたいな N2

(サイウアは) ソーセージりょうりみたいな料理で、タイの北部ほくぶの名物めいぶつです。  
 (Sai Ua is) a sausage-like dish and a specialty of northern Thailand.

- This expression is used to explain something by comparing it to something similar. In this lesson, when explaining *Sai Ua*, a Thai dish, it is used as ソーセージりょうりみたいな料理 because it resembles sausage.
- N1 is a specific noun referring to the item you want to compare something to or that something resembles. N2 is a noun that represents the category of N1.
- あるものを、ほかの似ているものに例えて説明するときの言い方です。この課では、サイウアというタイ料理について説明するとき、ソーセージに似ていることから「ソーセージみたいな料理」のように使っています。
- N1には、例えたいものや似ているものについての具体的な名詞が来ます。N2には、「料理」「食べ物」などN1のカテゴリーを表す名詞が来ます。

**[例]** ▶ キンパは、おすしみたいな食べ物ものです。  
*Kimbab is a sushi-like food.*

- ▶ A: このこしょうちようみりようみたいな調味料なんは何ですか？  
 What is this pepper-like seasoning?
- B: 山椒さんしょうですよ。  
 It's *sansho* pepper.

②

ナA-さ  
イA-さ

たの 頼めば、ほんば 本場の辛からさにしてくれます。  
 If you ask, they'll make it authentically spicy.

- This expression turns adjectives into nouns. It expresses degree. 辛いから (spicy) is an イ-adjecive, but 辛から (spiciness) becomes a noun.
- For イ-adjecives, remove い and add さ. For ナ-adjecives, remove な and add さ. As an exception, いい becomes よさ.
- 形容詞を名詞に変えるときの言い方です。程度を表します。「辛い」はイ形容詞ですが、「辛さ」は名詞となります。
- イ形容詞は「い」をとって「さ」をつけます。ナ形容詞は「な」をとって「さ」をつけます。例外として、「いい」は「よさ」になります。

## 第5課 どんなお店がいいですか？

【例】 ▶ このワインの値段の高さにびっくりしました。  
I was surprised at how expensive this wine was.

▶ この店のよさは、行ってみないとわかりませんよ。  
You won't understand how good this place is until you actually go.

▶ この料理の作り方の簡単さに、感動した。  
I was amazed at how easy this dish was to make.

3

## S (plain-form 普通形) やつ

これをさらに丸めて、油で揚げたやつが、ドゥル天なんですよ。  
The one you roll up even more and deep-fry is called *duruten*.

それ、千葉県で有名なやつだね？  
That's the one that's famous in Chiba Prefecture, right?

- This is used to avoid repeating the same word. In this lesson, it is used when explaining *duruten* or when asking about *miso*-peanuts. The やつ here can be replaced with 料理 from the previous context.
- It connects to the plain form. ナ-adjectives become ナA-なやつ.
- This is used in casual spoken language. やつ can also be replaced with もの. もの can be used in formal situations too.
- It can also be used when you've forgotten a specific word, as shown below.

- 同じ言葉の繰り返しを避けるときに使います。この課では、「ドゥル天」について説明するときや、「みそピーナッツ」について質問するときに使っています。ここでの「やつ」は前の文脈にある「料理」に置き換えて言うことができます。
- 普通形に接続します。ナ形容詞は、「ナA-なやつ」となります。
- カジュアルな話し言葉で使われます。「やつ」は、「もの」に言い換えることもできます。「もの」は、フォーマルな場面でも使うことができます。
- 下の例文のように、具体的な言葉を忘れてしまったときにも使うことができます。

【例】 ▶ この前食べたラーメン、あの辛いやつ、また食べたいな。  
That ramen I ate the other day, that spicy one, I want to eat it again.

▶ A: あの、あれ、何ていうんだっけ？ 節分のときに食べるやつ。  
Um, what's it called again? That thing you eat during *Setsubun*.

B: あー。恵方巻？  
Oh, you mean *ehomaki*?

日本の生活  
TIPS● いんしょくてん じどうか  
飲食店のサービスの自動化 Restaurant service automation

Recently in Japan, more restaurant chains and family restaurants have been using machines to do work. For example, customers can order food themselves using tablets, or robots can deliver the food to tables.

最近では日本でも、飲食チェーン店やファミリーレストランで、機械による自動化が進んでいます。店員に代わって、タブレットなどを使って来店客が自分で注文をしたり、ロボットが注文の品を運んだりするようになっています。

▶ うけつけ  
受付 Reception

①

Recently, more restaurants are starting to use machines at the entrance. You enter the number of people on a touch screen. The machine prints a paper with a number. When your table is ready, they call your number. Keep the paper because you may need it to pay later.

店に入るとき、機械を使って受付をするレストランが増えています。店の入り口にあるタッチパネルで、人数を入力します。受付が終わると、番号が書かれた紙が出てきます。順番が来ると、番号で呼ばれます。番号の紙は、あとで会計に必要なこともありますので、店を出るまで捨てないようにしましょう。

▶ ちゅうもん  
注文 Ordering

When ordering food, more restaurants now let customers order by themselves instead of calling staff.

料理を注文するとき、店員を呼ばずに、自分で注文するスタイルが増えています。

◆ ちゅうもん  
タブレット注文 Tablet ordering

This system uses tablets on the tables. As described in the main text, you can choose items from the tablet menu, or you can look at a paper menu and enter the item numbers. Some tablets can change to other languages, but they usually only have English, Chinese, Korean, etc.

席に置いてあるタブレットを使って注文するスタイルです。本文のように、タブレットのメニューを直接選んで注文する方法もありますし、紙のメニューを見て、そこに書いてある番号を入力して注文する方法もあります。日本語以外の外国語に切り替えられるものもありますが、英語、中国語、韓国語などに限られている場合が多いようです。



②

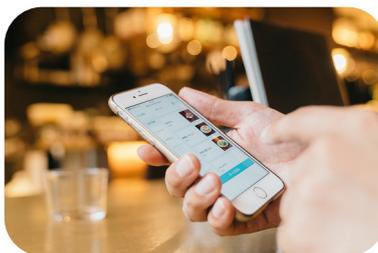
## 第5課 どんなお店がいいですか？

## ◆ スマホ注文 Smartphone ordering

When you scan QR codes at tables with your smartphone, a menu appears on your phone. You choose what you want and send your order.

Major restaurant chains also offer ordering through their own apps. After you go into the restaurant and sit down, you open the app on your smartphone and select the location you are currently at. From the ordering screen, you place your order. The food may be brought to your table, or you may need to pick it up at the counter yourself. This method is also used for takeout.

テーブルにあるQRコードを自分のスマホで読み取ると、注文の画面が表示されます。ここで注文したいものを選んで、送信します。また大手の飲食チェーンでは、独自のアプリを使って注文することもできます。来店客は、店に入って席に座ります。自分のスマホでアプリを立ち上げて、今いる店を選びます。注文画面から、注文を送信します。注文したものは、席まで持って来てくれることもあるし、自分でカウンターに取りに行くこともあります。テイクアウトするときも、この方法を使います。



③

## ▶ はいぜん 配膳 Serving

Some family restaurants sometimes use robots to serve food. When a dish is ready, instead of a staff member, a robot brings the food to your table. When the robot comes to your table, check that it is your food, and then take it from the robot. It is helpful to know your table number in advance. After you take your food, press the完了 (Done) button on top of the robot, and it will go back to the kitchen.

一部のファミリーレストランでは、配膳にロボットを使っていることがあります。料理ができると、店員が持ってくるのではなく、ロボットがテーブルまで運んでくれます。ロボットが来たら、自分の料理が合っているかを確認して、料理を受け取ります。あらかじめ自分の席のテーブル番号を確認しておく、スムーズです。料理を取ったあとは、ロボットの上にある「完了」ボタンを押すと、帰っていきます。



④

## ▶ かいけい 会計 Payment



⑤

Payment is also becoming automated. You go to self-checkout machines near the exit. You scan the barcode on your receipt. The machine shows the amount you need to pay. Then you pay with cash, cards, electronic money, etc. Some restaurants let you pay using the tablet at your table.

会計も自動化が進んでいます。出口の近くにある「セルフレジ」の機械に行って、伝票のバーコードを機械に読み取らせると、金額が表示されます。そのあと、現金やカード、電子マネーなどを使って支払いをします。店によっては、テーブルにあるタブレットで会計ができる場合もあります。

Many parts of eating at restaurants in Japan are becoming automated. Different restaurants have different systems. You might be confused at first. If you don't understand, you can ask the staff for help.

このように、日本の飲食店では、いろいろな場面で自動化が進んでいます。店によってやり方が違うので、最初はわかりにくいと感じるかもしれません。わからないときは、店員に聞けば助けてくれますので、心配しなくてもだいじょうぶです。

【画像提供元】 ①②⑤すかいらーく HD ③リクルート ④すかいらーく HD / Pudu Robotics Japan

## ➡ ● しょっけん 食券 Meal tickets

にゅうもん 入門： だい 6 課 (Lesson 6)

## ● もんじゃ焼き<sup>や</sup> Monjayaki

*Monjayaki* is a dish made from wheat flour mixed with water, with various ingredients such as cabbage, *tenkasu* (tempura bits), and shrimp. It is cooked and eaten on a hot plate. It has been eaten for many years in Tokyo's *shitamachi*, or traditional downtown areas. In particular, the town of Tsukishima in Tokyo is famous for its many *monjayaki* restaurants. Recently, it has become popular outside Tokyo too. Many Tokyo restaurants serve both *okonomiyaki* and *monjayaki*. *Monjayaki* is similar to *okonomiyaki*, but *monjayaki* has more water in the batter. The texture is soft and sticky.

もんじゃ焼きは、小麦粉を水でといた生地、キャベツや天かす、エビなどのいろいろな具を入れて、鉄板の上で焼いて食べる料理です。東京の下町と呼ばれる地域などで、昔から食べられてきました。特に東京の「月島」という町は、もんじゃ焼きの店が集まっていることで有名です。最近では、東京以外の地域でも人気があります。東京では、お好み焼きともんじゃ焼きの両方を提供する店が多いです。もんじゃ焼きはお好み焼きに似ていますが、もんじゃ焼きは、生地がとても水っぽく、全体がとろとろしています。

### ▶ もんじゃ焼き<sup>や</sup>の食べ方<sup>たかた</sup> How to eat monjayaki

#### 1. Choose your toppings

Besides cabbage and *tenkasu*, choose what you want to add to the *monjayaki*. There are many different toppings, such as shrimp, squid, *mentaiko* (spicy cod roe), tuna, bacon, cheese, mochi, curry powder, kimchi, and Baby Star Ramen (a crunchy noodle snack). You usually choose several toppings together. After you decide, order your food.

トッピングを選ぶ

キャベツや天かす以外に、もんじゃ焼きに何を入れるかを選びます。エビ、イカ、明太子、ツナ、ベーコン、チーズ、もち、カレー粉、キムチ、ベビースターラーメンなど、たくさんのトッピングがあります。何種類かを組み合わせて選ぶのが普通です。トッピングが決まったら注文します。



#### 2. Cook only the ingredients

The ingredients come in a bowl. First, put only the solid ingredients on the hot plate and stir-fry them. Be careful not to pour the batter onto the hot plate yet.

具だけを焼く

材料がボウルに入って出てきます。はじめに、鉄板に具だけを出して、炒めます。このとき、生地は鉄板に流さないよう注意します。



#### 3. Make a ring with the cooked ingredients

Make a donut-shaped ring with the cooked ingredients. Leave the center empty.

焼いた具で、土手を作る

鉄板の上の具で、真ん中を空けた、ドーナツ型の「土手」を作ります。



## 第5課 どんなお店がいいですか？

## 4. Pour the batter

Pour the batter into the center of the ring. Usually, the batter is added slowly in 2 or 3 steps, while gradually widening the ring.

生地を流し入れる

土手の中に、生地を流し入れます。少しずつ土手を広げながら、2～3回に分けて生地を入れるのが一般的です。



## 5. Mix everything together

When the batter in the center gets bubbly and hard, mix everything together. Add soy sauce or Worcestershire sauce now (some restaurants already add sauce to the mixture). You can also add *aonori* (green seaweed) powder on top.

全体を混ぜる

真ん中の生地がブツブツと泡状になって固まってきたら、全体をもういちどよく混ぜます。このときにしょうゆやソースなどで味付けをします(店によっては、もともと味がついている場合もあります)。また青のりなどをかける場合もあります。



## 6. Eat

Using small spatulas (*hagashi*), press the mixture against the hot plate and eat it while it cooks. It tastes better if you let it get a little crispy before eating. The key is to eat directly from the hot plate, without putting it on your plate. Be careful because it is very hot.

食べる

小さいへら(はがし)を使って、鉄板に押しつけるようにして、焼きながら食べます。少し焦げ目をつけてから食べるとおいしいです。お皿に取らないで、鉄板から直接食べるのがポイントです。熱いので、やけどに注意しましょう。



Some restaurants have staff make it for you. Other restaurants have customers make it themselves. Even at self-service restaurants, the staff will help you if you tell them you need help.

店によって、店の人が作ってくれるところと、客が自分で作るところがあります。自分で作る店でも、自信がない場合は店の人に言えば、手伝ってくれます。

➡ ● <sup>この</sup> <sup>や</sup> お好み焼き Okonomiyaki

<sup>しょきゅう</sup> <sup>だい</sup> <sup>か</sup> 初級1: 第12課 (Lesson 12)

## ● じゃんけん Janken (Rock-paper-scissors)

*Janken* is a hand game that Japanese people use very often in daily life. Both adults and children use *janken* to decide winners or choose someone for a task. It comes from old Chinese hand games. It came to Japan and became the current form around the Edo period. Today, people know it all over the world.

じゃんけんは、日本で日常的にとてもよく使われる、手を使ったゲームです。勝ち負けを決めたり、代表を選んだりするときに、大人も子どもも、じゃんけんを使います。もともとは中国の古い手遊びが起源とされていますが、日本に伝わり、江戸時代ごろから今のような形になりました。現代では、世界中で知られるようになっています。

### ▶ じゃんけんのルール Rules of janken

Use your hands to make three shapes: *Guu* (rock), *Choki* (scissors), and *Paa* (paper).

手の形で、「グー」「チョキ」「パー」の3種類の形を作ります。



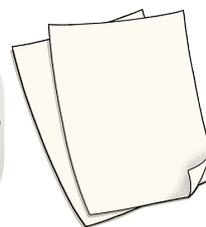
Guu = rock  
グー=石



Choki = scissors  
チョキ=はさみ



Paa = paper  
パー=紙



◆ Guu beats Choki  
(rock can't be cut by scissors)  
グーは、チョキに勝ちます



◆ Choki beats Paa  
(scissors cut paper)  
チョキは、パーに勝ちます



◆ Paa beats Guu  
(paper wraps rock)  
パーは、グーに勝ちます



### ▶ じゃんけんのかけ声<sup>ごえ</sup> Janken calls

After the call じゃんけんぽん! everyone shows one of *guu*, *choki* or *paa*. If there is no winner, it's called *aiko* (a tie). Next, after the call あいこで、しょ! everyone shows one of *guu*, *choki* or *paa* again.

Sometimes, people say 最初はグー (first is rock) before じゃんけんぽん! It goes like this: さい、しょは、グー! (everyone shows rock), じゃんけんぽん! (then you show your choice).

Calls are different based on the region like ちっけった! or いんじゃんほい! instead of じゃんけんぽん!

「じゃん、けん、ぽん!」のかけ声に合わせて、グー、チョキ、パーのどれかを出します。勝負が決まらないときは「あいこ」です。次に「あいこで、しょ!」というかけ声に合わせて、同じようにグー、チョキ、パーのどれかを出します。

「じゃんけんぽん!」の前に、「最初はグー」と付ける場合もあります。「さい、しょは、グー!」(全員がグーを出す)、「じゃん、けん、ぽん!」(どれかを出して勝負する)のような感じです。

かけ声は、地方によって、「じゃんけんぽん!」の代わりに、「ちっけった!」「いんじゃんほい!」などのバリエーションがあります。

おきなわりょうり  
沖縄料理

## Okinawan cuisine

In the past, Okinawa Prefecture in southern Japan was a country called the "Ryukyu Kingdom." It had active contact with China and Southeast Asia, so it has a unique culture. Okinawan food often uses local vegetables and pork, and it is influenced by foreign cultures. Okinawan food has dishes and ingredients you don't see in other regions of Japan. Here are some examples:

日本の南にある沖縄県は、昔は「琉球王国」という国でした。中国や東南アジアとの交流がさかんで、独自の文化を持っています。沖縄料理は、地元の野菜や豚肉などを使って作られることが多く、外国の文化の影響も受けています。日本のほかの地域では見られないような料理や食材もあります。いくつか代表的なものを紹介します。

おきなわ  
▶ 沖縄そば Okinawan soba



This noodle dish is unique to Okinawa and is different from ramen and Japanese soba. It has thick and chewy wheat noodles and light soup made from pork and fish. *Sooki* (pork ribs) or *kamaboko* (fish cake) may be on top.

ラーメンとも日本そばとも違う、沖縄独自の麺料理です。麺は小麦粉を使って作る、太くてももちもちした麺で、スープは豚と魚から取った、あっさりした出汁を使います。上にソーキ（豚のあばら肉）やかまぼこをのせることもあります。

▶ チャンプルー Champuru

This is a dish of tofu, vegetables, eggs, pork, etc., fried together. Goya champuru, which uses goya (bitter melon), is the most well-known. There are also *soomin* champuru mixed with somen noodles and *fuu* champuru made with wheat gluten.

豆腐、野菜、卵、豚肉などをいっしょに炒めた料理です。ゴーヤー（にがうり）という苦みのある野菜を入れた「ゴーヤーチャンプルー」が有名です。ほかにも、そうめんを混ぜた「ソーミンチャンプルー」や、麩を入れた「フーチャンプルー」などもあります。



▶ サーターアンドギー Sata andagi



These are traditional Okinawan sweets. You deep-fry batter made from wheat flour, eggs, and sugar. They are similar to donuts. In the Okinawan language, *sata* means sugar, *anda* means oil, and *agi* means deep-fry.

沖縄の伝統的なお菓子です。小麦粉、卵、砂糖で作った生地を、油で揚げて作ります。ドーナツに似ています。「サーター」は砂糖、「アンド」は油、「アギ」は揚げる、という意味の沖縄のことばです。

あわもり  
▶ 泡盛 Awamori

Shochu made from Thai rice and produced in Okinawa. There are many varieties with alcohol from 20 to 60 percent. *Awamori* that is aged and matured is called *kuusuu* (古酒). It has a smooth taste and sweet smell.

In addition to *awamori*, people in Okinawa commonly drink Orion Beer, which is made by an Okinawan beer company. They also drink sours made with shikuwasa (Okinawan lime).





沖縄で作られる、タイ米を材料にした焼酎が、泡盛です。種類も多く、度数も20度～60度まで幅広くあります。泡盛を寝かせて熟成させたお酒は「古酒（クースー）」と呼ばれ、とろりとした食感と、甘い香りが特徴的です。

沖縄では、泡盛のほかにも、沖縄のビール会社を作る「オリオンビール」や、沖縄の果物「シークワサー」を使ったサワーなどが、よく飲まれています。

In large cities like Tokyo and Osaka, and in many places in Japan, there are Okinawan restaurants and Okinawan izakaya. You can experience the Okinawan atmosphere and enjoy Okinawan food without actually going there.

東京や大阪などの大きな都市をはじめ、日本の各地には、「沖縄料理店」や「沖縄居酒屋」があります。現地まで行かなくても、沖縄料理を楽しみながら、沖縄の雰囲気を経験できます。

## → ● 郷土料理 Local cuisine

### 初級2: 第4課 (Lesson 4)

## ● 給食 Kyuushoku (school lunch)

*Kyuushoku* is the lunch that schools give to children. In Japan's public elementary and junior high schools, almost all schools (over 90%) have *kyuushoku*.

*Kyuushoku* menus are planned by nutritionists, so they are healthy and balanced. All students eat the same menu. Menus usually include foods like bread or rice, main dishes like meat or fish, and side dishes like salads or cooked vegetables. Curry and stew are also popular. The meals may also include fruit or yogurt. The drink is usually milk.

Some regions add local specialties or regional food to school lunches. Menus may also match the seasons or traditional events. For example, on *Hinamatsuri* (Doll Festival), schools may serve *chirashi-zushi* (sushi rice with toppings) or *hina-arare* (sweet rice crackers).

School lunch is made in each school's kitchen or in lunch centers. After morning classes end, the food is brought to classrooms. Students eat at their desks. Bringing the lunch and serving it in classrooms are *kyuushoku-tooban* (lunch duty) jobs. Students take turns doing *kyuushoku-tooban* in the class.



給食は、学校が子どもたちのために出す昼ご飯です。日本の公立の小中学校では、ほとんどすべての学校（90%以上）で給食があります。給食は、栄養士がバランスの取れた献立を考えます。学校全体で同じメニューを食べます。メニューは、パンやご飯などの主食に、肉や魚などのおかずと、サラダや煮物などの副菜がつくのが一般的です。カレーやシチューなども人気があります。果物やヨーグルトなどがつくこともあります。飲み物は、たいてい牛乳です。



地域によっては、給食に地元の特産品や郷土料理を取り入れているところもあります。また季節に合わせたメニューや、年中行事に合わせたメニューが出ることもあります。例えば、ひな祭りに合わせてちらし寿司やひなあられが出たりします。

給食は、各学校の給食室や地域の給食センターで作られます。午前の授業が終わったあと、教室に運ばれ、生徒は教室の自分の机で食べます。給食を運んだり、教室で配ったりするのは、「給食当番」の仕事です。クラスの中で、生徒が順番に給食当番を引き受けます。

## ふるさと納税 Hometown tax

Hometown tax is a system where you can donate to any city or town in Japan. You can choose your hometown or towns you want to support. When you donate, part of the tax you would normally pay to your local government is reduced.

When you make a hometown tax donation, you get gifts from the city or town. These gifts are often local specialties and famous products, such as beef, seafood, fruits, rice, ramen, juice, etc. There are also clothes, daily items, or tickets for hot springs and travel.

You can choose the gifts you want. This is a big reason why hometown tax is popular. You can easily apply online, so many people use it. However, you must complete certain steps to get the tax benefits.

ふるさと納税は、日本の中で好きな自治体に寄付ができる制度です。自分の出身地や応援したい町など、自由に選ぶことができます。寄付をすると、自分の住んでいる自治体に払う税金が、そのぶん安くなります。

ふるさと納税をすると、寄付をした自治体から返礼品が送られてきます。返礼品は、その地域の特産品や名産品が多く、例えば牛肉や海産物、フルーツ、お米、ラーメン、ジュースなどがあります。服や日用品、温泉や旅行のチケットなどもあります。

返礼品は、好きなものを自由に選ぶことができます。これが、ふるさと納税の大きな魅力となっています。インターネットで簡単に申し込むことができるので、多くの人が利用しています。ただし、税金を安くするためには、手続きが必要です。



【画像提供元】ふるさと納税サイト「さとふる」